

БАРБЕКЮ

6200 рублей на персону

Холодные закуски

Паштет из печени цыпленка с чатни из брусники и яблока подаётся с пшеничными тапасами

1\40\20

Мясное ассорти (*копчено-вареная говядина, буженина, куриный рулет с вялеными томатами и орехами*), подаётся с дижонской горчицей и соусом из трав

1\70\10\10

Брускетта с форелью с/с

1\50

Сельдь «Бисмарк» с картофелем по-пушкински и пикантным луком

1\50\50\10

Ассорти сыров и зелени (*сулугуни, копчёный адыгейский сыр, укроп, петрушка, кинза, лук зеленый*)

1\40\40

Салат, поданный в общих блюдах

Салат Alla Greco (свежие овощи с миксом семян)

1\100

Салат «Биф» (говядина, жареная на гриле, с микс-салатом, томатами черри и с соусом «Ремулад» (*соус на основе домашнего майонеза с анчоусами*))

1\100

Горячее, приготовленное поваром на открытом огне, подаётся в общих блюдах

Ассорти немецких колбасок, подаются с тушёной капустой и соусами (*B.V.Q. и горчица*)

1\150\50\50

Стейк из форели на кости, в лимонном маринаде с чабрецом, с соусом тар-тар

1\200\50

Картофель, запеченный на углях

1\75

Овощи гриль (*баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны*)

1\75

Буфет

Хлебная корзина (*булочки ремесленные ржаная, пшеничная, два вида лаваша армянский и грузинский*)

1\100

Графин с питьевой водой, мятой и лимоном

1\200

Напитки горячие на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)

1\180

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)

1\180

Вес на персону без напитков*

1340 гр

Минимальная сумма заказа составляет 60 000 рублей.
В стоимость меню включено обслуживание до 5 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15-20 гостей), посуда, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.
Все меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.
Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите

БАРБЕКЮ

8000 рублей на персону

Холодные закуски

Рийет из карамелизированной утки с фруктами и кореньями на цельнозерновом багете

1\50

Вителло-тоннато (говядина(ростбиф) с соусом из копченого тунца со взрывными (жареными) каперсами)

1\40\20

Мясное ассорти (бастурма, сырокопченая свиная шейка, говяжий язык), подаётся с дижонской горчицей и сливочным хреном

1\90\10\10

Мурманская форель шеф-посола с зеленью и перцем розе

1\40\10

Рулет из баклажанов гриль с сулугуни и вяленными томатами с соусом песто

1\30\10

Русский бутерброд с форшмаком и Балтийской килькой, подается с зеленым луком

1\50

Бакинские помидоры, грунтовые огурцы, сладкая паприка, молодой редис, ассорти зелени

1\50\10

Салат, поданный в общих блюдах

Овощной салат из сочной капусты, сладкого перца, моркови, зелёного яблока украшенный ядрами граната

1/100

Микс-салат с говядиной (ростбиф) по-азиатски, маринованной с чесноком и кинзой, со свежими овощами (огурцы, томаты черри), заправленный кунжутно-масляной заправкой с арахисом

1/100

Салат, поданный порционно

Цезарь с креветками и хрустящими гренками из чиабатты

1/100

Горячее, приготовленное поваром на открытом огне, подаётся в общих блюдах

Филе миньон из говядины с перечным соусом (на основе густого, мясного бульона)

1\150\50

Стейк лосось с соусом «Чимичурри»

1\100\50

Картофель, запеченный на углях

1\75

Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны)

1\75

Буфет

Хлебная корзина (булочки ремесленные ржаная, пшеничная, два вида лаваша армянский и грузинский)

1/100

Графин с питьевой водой, мятой и лимоном

1\200

Напитки горячие на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)

1\180

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)

1\180

Вес на персону без напитков*

1320 гр



Минимальная сумма заказа составляет 60 000 рублей.
В стоимость меню включено обслуживание до 5 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15-20 гостей), посуда, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.
Все меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.
Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите